



A LA CARTE



● Afin d'harmoniser votre repas , nous vous proposons des accords Met & Vin avec notre sélection de grands vins au verre & spiritueux servis avec la D-Vine ● (tarifs consultables sur la carte des vins)

LES ENTREES



● **Fondant de truite de Saint-Étienne de Baïgorry infusée à l'ail des ours , glace à l'huile d'olive AOP Kalamata, pesto d'ail des ours** 16 €

Fondant of trout from St-Étienne de Baïgorry, infused with wild garlic, ice cream with PDO Kalamata olive oil and wild garlic pesto

● *Allemagne, Mosel Riesling Trocken 2020 - Domaine Axel Pauly, Cuvée Purist*

● **Terrine de Canard & Porc aux myrtilles** Viande origine France 14 €
confit d'oignons rouges au miel & vinaigre Balsamique

Duck Terrine, Onion Confit with Honey & Balsamic Vinegar

● *AOP Minervois Terre Degrès 2020 L'Audacieuse Domaine Sibille*

● **Autour de la carotte :** 13 €

Crèmeux froid à la carotte noir, pickles de carotte blanche, gelée de carotte, sablé carotte et citron, carottes crues et vinaigrette acidulée.

The carrot: cold creamy black carrot, white carrot pickles, carrot jelly, carrot and lemon shortbread, raw carrots and tangy vinaigrette.

● *Condrieu 2018 - Amour de Dieu, Domaine Jean-Luc Colombo*

● **6 Huîtres n°2 Marennes Oléron, beurre citron** 14 €

6 "Marennes Oléron" Oysters n°2

● *Sancerre 2020 - Domaine la Clef du Récit*

● **Foie Gras de Canard mi-cuit au cognac** Viande origine France 19 €

confit de Wakamé au citron, Glace aux algues maison

Duo Land and Sea : duck foie gras semi-cooked in cognac , Wakame confit with lemon, Algae ice cream

● *Chablis 1er cru Montmains 2018*

● **Asperges IGP du Blayais** 14 €

Rôties au beurre fumé, hollandaise en siphon

Asparagus IGP du Blayais roasted with smoked butter, hollandaise in siphon

● *Suisse-Iconbique Traminer, Domaine Jean-Michel Nouvelle*

● **Bœuf façon Pastrami** Viande origine France 14 €

Mariné aux aromates, ketchup maison aux poivrons fumés, glace moutarde

Beef Pastrami: Marinated with herbs, homemade ketchup with smoked peppers, mustard ice cream

● *AOP Gigondas, Domaine Piaugier*

PLAT VEGETARIEN

● Quadrilogie de cannellonis farcis :

 22 €

Chèvre frais de chez Sophie et épinards, Légumes sautés au curcuma, Duxelles de champignons bruns, Courge et bleu d'Auvergne

Vegetarian dish: quadrilogy of stuffed cannelloni: fresh goat cheese and spinach, vegetables sautéed with turmeric, Duxelles of mushrooms, squash and Auvergne blue cheese

● AOP Pessac-Léognan, L'Esprit de Chevalier

LES VIANDES

● Suprême de pintade Viande origine France

24 €

Farci aux herbes fraîches, sauce au miel de chez Monsieur Le goff, céleri rôti au beurre d'ail des ours, légumes de saison

Guinea fowl supreme stuffed with fresh herbs, Mr. Le Goff's honey sauce, roasted celery with wild garlic butter, seasonal vegetables

● AOP Saint Joseph, Domaine Laurent Habrard

● Filet de Bœuf Viande origine France

34 €

Grillé en croûte de moelle, jus de viande demi-glace, grenailles rôties au beurre demi sel

Grilled beef tenderloin in marrow crust, semi-glazed meat jus, roasted baby potatoes in semi-salted butter

● AOP Saint Emilion Grand Cru 2018 Château de Béchaud

● Côte de Veau de la Maison Etchegaray Viande origine France

34 €

rôtie au beurre de noix, légumes de printemps & pommes fondantes au syphon

Veal chop from Maison Etchegaray roasted in butter, some spring vegetables & fondant potatoes in a siphon Meat from France

● Nuits Saint-Georges 1er cru 2019 - Domaine André Goichot, Les Vaucrains

LES POISSONS

● Pavé de cabillaud

24 €

grillé à la plancha, écume de pommes de terre, jus réduit à la chicorée et endives braisées, carottes fanes étuvées.

Grilled cod a la plancha, potato foam, chicory reduced juice and braised endives, some steamed carrot tops.

● Meursault 2019 - Domaine André Goichot

● Tronçon de turbot

32 €

rôti au beurre vanillé, crémeux de patates douces violettes, vinaigrette tranchée à la vanille, Pak Choï et carottes colorées

Roasted turbot with vanilla butter, creamy purple sweet potatoes, sliced vanilla vinaigrette, Pak Choï cabbage and colored carrots

● Chablis 1er Cru Montmains 2018

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

All prices are net prices including taxes. We hold at your disposal the complete and up-to-date list of allergènes contained in our dishes

LES DESSERTS

- **Pressé de pommes confites, sablé breton et glace huile d'olive** 12 €

Pressé of candied apples, Breton shortbread and olive oil ice cream

- Sauternes 2012 - Château de la Malle 2nd Cru Classé

- **Betterave, Chocolat blanc & balsamique :** 14 €

Betterave confite, ganache montée chocolat blanc, espuma betterave, sorbet balsamique blanc

Beet, white chocolate and balsamic vinegar

- Gwarlarn Celtic Whisky Blend: la tourbe légère avec le côté terreur de la betterave

- **La Vanille:** 14 €

Parfait glacé à la vanille, gelée à la vanille, tuile vanille, Sponge cake vanille et sorbet Kalamansi

Vanilla: vanilla parfait, vanilla jelly, vanilla tuile, vanilla sponge cake and Kalamansi sorbet

- AOC Cognac Fins Bois Lorignac 2011, La guilde duCognac

- **La Sphère tout chocolat :** 14 €

Ganache montée chocolat au lait, sauce chocolat chaud à verser, biscuit moelleux chocolat noir et Streusel cacao

chocolate sphere: ganache, milk chocolate with hot chocolate sauce, soft dark chocolate cookie and cocoa Streusel

- Rhum ELPasador de oro XO-Les Bienheureux

- **Le Cigare :** 14 €

Panacotta Café, ganache chocolat au lait & sorbet Rhum Don Papa

chocolate panacotta, chocolate cream , rhum sorbet

- Rhum ELPasador de oro XO-Les Bienheureux

- **L'assiette de Fromages**

Saint-marcelin en siphon, Osso Iraty AOP et glace bleu d'Auvergne Maison 14 €

The cheese plate : saint-marcelin autrement, Osso Iraty AOP and ice cream bleu d'Auvergne

- AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Graveirette

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 12€ :

*Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre et légumes +
glace enfant +boisson (jus d'orange ou sirop)*

Breaded chicken breast or fish fillet, accompanied with potatoes or vegetables + ice cream + choice of beverage (orange juice or syrup and water)

